

CS20NLK nieuw

Kookcentrum "Opera" 100 cm
Roestvrijstaal
Energieklasse A (Grote oven)
Energieklasse A (kleine oven)

EAN13: 8017709240714

Gaskookplaat:



6 branders:

- 2 super branders 4,20 kW
- 1 sterke brander 3,00 kW
- 2 normale brander 1,8 kW
- 1 kleine branders 1,00 kW

Gietijzeren pannendragers

Elektronische vonkontsteking in de knoppen

Thermobeveiliging

Oven links (multifunctioneel):



8 functies

Digitale timer met automatische uitschakeling

uitneembare bovenplaat

Temperatuur instelbaar van 50° - 260°C

Uitneembare ovendeur, drievoudig glas

Zelfreinigend katalyse-emaïlle

Mantelkoeling

Ever Clean emaïlle

Netto inhoud: 61 liter

Grill element: 1,70 kW

Oven rechts (Conventioneel):



6 functies

Uitneembare bovenplaat

Temperatuur instelbaar van 50° - 260°C

Uitneembare ovendeur, drievoudig glas

Mantelkoeling

Ever Clean emaïlle

Netto inhoud: 35 liter

Grill element: 1,40 kW

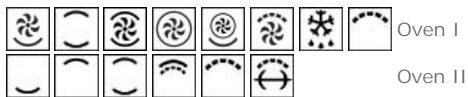
Opberglade onder oven

Gasaansluiting: rechtsachter

Totale aansluitwaarde: 5,3 kW



Functies



Accessoires

- **KIT1A2-6** - Wandpaneel RVS (100x75 cm)
- **GT1T-2** - Telescopische geleiders op 1 niveau, geheel uitschuifbaar
- **GT1P-2** - Telescopische geleiders op 1 niveau, deels uitschuifbaar
- **KIT2A2-8** - Plint RVS
- **KIT4A2-8** - Verhoogde plint RVS (voor gebruik i.c.m. KIT3-6)
- **PARMAXL** - Gietijzere grillplaat
- **TPKX** - Tepanyaki grillplaat
- **KIT5A2-6** - RVS opvulstrip voor tussenbouw 70 cm diepe bladen
- **KIT3-6** - Verhogingsset RVS (5 cm)
- **KIT34-6** - Verhogingsset RVS (4 cm)
- **KIT33-6** - Verhogingsset RVS (3 cm)
- **KIT32-6** - Verhogingsset RVS (2 cm)

Versions

- **A1ANLK-9** - Antraciet


Oven I

Luchtcirculatie (met onderwarmte):

De warmte van het onder-element wordt gecirculeerd door de ventilator. Deze stand is een verfijning van verhitting met uitsluitend onderwarmte; ook de bovenzijde van het gerecht wordt nu verwarmd. Ook geschikt voor gerechten die wel aan de buitenkant, maar nog niet van binnen gaar zijn.


Conventioneel (onder/bovenwarmte):

De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmd. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).


Luchtcirculatie (met onder-/bovenwarmte):

De warmte van het onder- en bovinelement wordt gecirculeerd door de ventilator. Hierdoor ontstaat een gelijkmatige warmteverdeling. Geschikt voor gelijktijdig bakken op meerder niveaus. Gerechten: ovenschotels, taarten, koekjes, pizza.


Hetelucht multifunctioneel (convex-element):

De warmte is afkomstig van het convex-element rond de ventilator en wordt van achteruit de oven ingeblazen. De hitteverdeling is vrijwel gelijk in de gehele ovenruimte. Geschikt voor bakken op meerdere niveaus. Tevens geschikt om verschillende gerechten (met gelijke temperatuur/bakproces) tegelijk te bakken zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Gerechten: patisserie, alle ovenschotels, combinaties.


Hetelucht (met onderwarmte):

In deze bakstand verwarmen zowel het onder- als convexelement in combinatie met de ventilator. De nadruk ligt op de onderwarmte en er ontstaat een licht krokante korst. Gerechten: ovenschotels met deegbodem, taarten met dikke bodem.


Luchtcirculatie (met grote vlak-grill):

De warmte van de grill wordt gecirculeerd door de ventilator. De hitte wordt getemperd en kan daardoor beter in het gerecht doordringen; ook de onderzijde wordt gelijkmatig verhit. De buitenkant wordt krokant, zonder aan te branden. Gerechten: grote vleesgerechten, vis, gevogelte, gratineerschotels, ovenschotels.


Ontdooistand:

De ventilator circuleert de lucht op kamertemperatuur. Geschikt voor het ontdooien van alle soorten voedsel.


Grote vlak-grill:

De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.


Oven II

Onderwarmte:

De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.



**Bovenwarmte:**

De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het bovinelement. Geschikt voor een goudbruin laagje op gerechten zonder de volledige warmte van de grill. Gerechten zoals bijvoorbeeld lasagne, en ovengerechten met aardappelen of kaas aan de bovenzijde.

**Conventioneel (onder/bovenwarmte):**

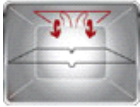
De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).

**Bovenelement met grill:**

Toegevoegde warmte van het bovinelement zodat gerechten heel snel gegrilled kunnen worden.

**Grote vlak-grill:**

De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.

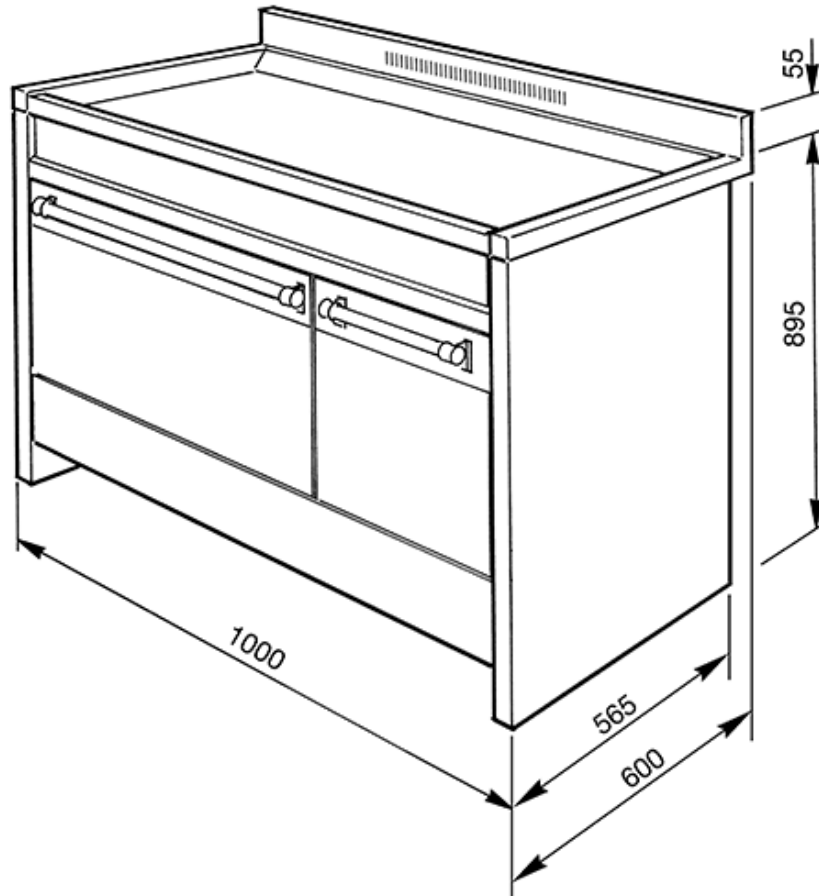
**Grote vlak-grill met braadspit:**

Grote vlak-grill met braadspit.



CS20NLK

inbouw
100 cm
roestvrijstaal
gas
multifunctioneel hetelucht met pizza functie
energieklasse BA



SMEG NEDERLAND BV
Veemkade 384
1019 HE Amsterdam
Tel +31 (0)20 44 90 120
Fax +31 (0)20 35 82 640